

à bras plongeant

LE PÉTRIN DES PASSIONNÉS

Une gamme complète de 3 à 120 kg de pâte



LE RESPECT DE LA PÂTE AVANT TOUT !

- Ce pétrin reprend le pétrissage manuel de nos aïeux avec la régularité d'une machine.
- Ne chauffe pas les pâtes et respecte les qualités du gluten.
- Indiqué pour les pâtes très hydratées et les pâtes levées.
- Coup de cœur des puristes pour la brioche, les croissants et les panettones.
- Doté d'un ventilateur d'aération (maintien du taux d'hygrométrie).

CONFORT ET SOUPLESSE

- Grande amplitude entre le poids minimum et le poids maximum de pâte pour chaque modèle.
- Arrêt automatique des bras en position haute afin de faciliter l'extraction de la pâte et le nettoyage.
- Poignée pour le réglage manuel de la hauteur des outils (suivant les besoins).
- Piston pneumatique facilitant la levée de la protection.
- Glissière inox située à la base de la protection (ajout d'un ingrédient durant le pétrissage).
- Pieds réglables assurant une parfaite stabilité au sol.

ROBUSTESSE

- Engrenages en fusion de fonte.
- La partie mécanique fonctionne dans un bain d'huile (fiabilité et silence).
- Structure en fonte, renforcée à la base, afin de supporter les contraintes mécaniques du mélange.
- Cuve en acier inox très épais.
- Outil de pétrissage inox 316 L, avec bras porte-outils en fonte d'aluminium.

2 VERSIONS



- Panneau de commande standard avec sélecteur.
- 2 vitesses avec minuterie mécanique.
- 36 tours/minute en frasage - 54 tours/minute en pétrissage.
- Panneau de commande programmable avec écran tactile :
 - durée du pétrissage, cycles de travail, vitesse des bras
 - Vitesse variable : de 36 à 82 tours/minutes.
- Cette version permet de réaliser 3 phases différentes, chacune avec sa vitesse et son temps spécifiques. Il est possible de programmer un arrêt en première et en seconde phase, ce qui permet après le frasage de réaliser une autolyse.

Le +



PÉTRIN à bras plongeant

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

- De part sa conception, ce pétrin limite les projections de farine volatile durant le frasage (profondeur de cuve, vitesse de pétrissage réduite).
- Ecran en PET protégeant l'opérateur des poussières de farine et assurant une sécurité mécanique optimale (prévention des accidents).
- Montée sur roues (nettoyage aisé).
- La machine est ainsi conforme à toutes les réglementations de sécurité et de prévention applicable.

Références	Désignation	Capacité pâte* (kg)	Quantité mini de pâte* (kg)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Tension
IBT 45	Pétrin 45 kg de pâte	45	3	639 x 972 x 1458	370	2,2	Tri+N+T
IBT 60	Pétrin 60 kg de pâte	60	3	639 x 972 x 1458	370	2,2	
IBT 80	Pétrin 80 kg de pâte	80	6	771 x 1185 x 1623	562	4	
IBT 100	Pétrin 100 kg de pâte	100	6	771 x 1185 x 1623	590	4	
IBT140	Pétrin 140 kg de pâte	140	10	955 x 1395 x 1866	904	9,2	
IBT160	Pétrin 160 kg de pâte	160	10	955 x 1395 x 1866	904	9,2	

*** N.B. Concernant la pâte :**

Cette information est indicative et dépend de la qualité de la farine et du % d'hydratation.

TECHNIQUE

Finition inox en option

2 versions :

- à vitesse variable
- à 2 vitesses et 2 minuteries

www.le-c9.com

Matériel de **boulangerie - pâtisserie** et tous métiers de bouche

Contactez votre distributeur 

le-c9
le-c9.com

ZONE SUD : CADIMA 05 63 38 56 90 • COURALIS SAS 05 59 06 00 53 • DELAIRE SA 04 73 92 63 24 • DHM 04 67 35 07 47 • GHISI FRERES Sarl 04 91 63 68 00 • PRO'MAT SARL 04 76 13 28 22 • SEMAP 05 55 23 44 40 • SMAG 02 62 46 64 00.
ZONE NORD : FOURNIL CONCEPT 02 97 29 14 18 • FRANCODEP JURA

03 84 46 42 26 • LINTZ Ets 02 35 76 14 14 • PICARDIE FOURNIL S.A. 03 22 38 22 38 • PLOU EQUIPEMENTS 02 41 22 08 08 • PLB Equipements et Services 01 60 11 91 91 • PRAUD SAS 02 51 98 80 04 • SBA EUROFOURNIL 03 29 31 91 29 • THERMOFROID 02 98 94 65 40 • ZEJ FRANCODEP 03 84 46 42 26 • www.le-c9.com/distributeurs